IV

Backbuch:

Maria Graf.

Mama

Londoner

Stangel

gute

Nr. 87

4 lot ist 7. dkg.

1. pfund = 60 dkg. alt mas

Rote Tomaten Einrexen

Die Tomaten taucht man ins Heise wasser, ziet die Haut ab gibt sie ganze in die Glässer früsches wasser darauf das es darüber, get und dan 20 Minuten Rexen, kleine glasser 25 und Große 30 minuten auf 90 grad:

1

Schmehs Krapfen:

4 dezi Mehl arbeitet man mit 52 dkg. Schmehs ab, gibt es an einen kühlen ort 8 dezi Mehl 4. dotter 1½ dezi Rahm 1½ dezi Wein, etwas salz, einen teig machen, teilt den Schmehs in 3. leibken, 1. grösseren dan kleiner, und noch kleiner, walkt den teig aus, bestreicht, ihm, bis zur helfte, mit den Grösstenteil bigt Ihm zusamen, bestreicht Ihm mit den kleineren teil, dan mit den kleinsten Last. Ihm eine stunde rasten, dan wird sofort verfahren, wie das Erste-mall, wider eine stunde rasten, wider so einschlagen, dan noch etwas rasten, auswalkern und mit dem heisen Messer schneiden. Marmelade hinein, zusamen ~~rollen~~ legen, bestreuen mit Nuss und Zucker dan backen:

2) Schaum Rollen:

14 dkg. Mehl 2. dotter 1. eslöffel Rahm 1.. eslöffel Zucker, gut am bret abschlagen 1/4 kg Butter, mit einer Handvoll Mehl, gebe an kühlen ort, mit schlagoberst fühlen.

3) Gutte Krapfen:

~~60 Pfund~~ 60 dkg Mehl 11 dkg Butter 9 dotter (3 Dinar) 15 pfenig germ 5 dkg. Zucker, von der helfte Tampfl, den teig, am brett anmachen gleich ausstechen, und gut gehen lassen, dan in schwimenden Feht bachen:

4) Rolad Strudel:

4 Eier mit 4. löfel Zucker Flaumig, rühren 4. löfel Mehl von 4 Eiweis den Schnee.

5) Butter Kipfel:

15, dkg. Butter 30, dkg Mehl 4, Dotter 2, löffel Oberst 1/2 löffel Zucker 10 pfenig germ.

6 Kuglupf:

14, dkg. Butter 18, dkg. Mehl, Rosinen 20 pfenig germ 5. Dotter 1. ganzes Ei 2, dkg. Zucker, etwas salz.

7 Nusstangl:

Mann rirt 4. ganze Eier mit 25. dkg Zucker sehr, gut! dan komt 35, dkg Mehl, und 21. dkg. Nüsse, das wird am brett angemacht, und ausgewalkert dan gebacken, mit Eis überzogen.

8 Himmel speis:

14. dkg. Zucker 4. Dotter 2, Eiweis den Schnee das blech mit Butter schmieren, langsam trocknen, bis es schön gelb wird dan schneiden.

9 Walerie Torte:

11 dkg. Butter werden mit 18, dkg. Mehl 8 dkg. Nüsse 11, dkg. Zucker 4. Hardgekochte

Ei dotter, auf dem brett, zu einem Teig angewirkt, in Tortenreifen voll ausdrücken, dan komt die Fühle hinein.
(Fühle) 14. dkg. Zucker 6. Dotter Flaumig rühren dan gibt man 6. Schnee 8, dkg. geribene Chokolade 7 dkg gemallene Mandeln 3½ dkg. brösl in diese aufgedrükte Torte hinein dan wirds gebacken:

10 Nuss Torte:
Es werden 9 Dotter mit 16 dkg Zucker Flaumig, geriert, nacher 16, dkg, feingeribene Nüsse, und von 9. Eiweis Schnee auf 3. Tortenreifen gebacken. Die Fülle, 1/2 liter Schlagoberst, 2. gestrichene Eslöffel foll fein geribener Zucker, eine handfoll feine Nüsse, ein blatt aufgelösten Jelatin, alles wird mit diesem, Oberst fer-mengt, die Torte damit gefühlt, und mit Wassernüs überzogen.

11 Pischinger Torte:
15. dkg. Zucker 15. dkg. Chokolade, wird mit einem 1 deziliter Wasser dick gekocht und überkühlt, hernach wird ein 15. dkg. Butter 4. Dotter hinein geriert bis es dick wird, nach gänzlichem auskühlen, wird die fühle zwischen 12, stük Oblatten geschtrichen, das oberste blatt, und die Mitte ferziert nacher Zerviert:

12 Oblatten Fühle:
16 dkg. Butter 16. dkg. Zucker 3. Eidotter 3. Stangel Chokolade:

13 Alve Stangel:
3. Eiweis den Schnee 35. dkg Zucker wird gekocht, dan 1/4 kg Honig, auch heis, dazu 2. Kaffelöffel Esig 1/4 kg gehakelte Nüsse dazu, dan auskühlen lassen, dan zwischen 3. Oblatten fühlen.

Biffert gelernt

14 Berliner Oblatten:

42 dkg. Zucker, 31 dkg. gemalene Nüsse, von 7 Eier das Eiweis, alles zusamen in einer Rein, last es gut aufkochen Teilt es auf 2 Oblatten, mit nassem Messer schneiden, läst es langsam Backen:

15 Zitronen Oblatten:

4. Eidotter 20. dkg. Zucker, 1. ganze Zitrone schalle mit saft, kochen bis es dick wird, Auskühlen lassen, dan rirt man 20, dkg. Butter hinein, und Zwischen 3. Oblatten fühlen.

16 Früchten Mehlspeis:

1/2 kg. Zucker in 1/2 deci Wasser spienen niht zu dick, dan 1/2 kg. Feigen 1/4 kg. gemallene Nüsse, 1/4 kg. gemallene Zwetschken 1/4 kg. Rosinen alles durch die Fleischmaschine treiben, dan von 1. ner Orange schahle hinein reiben,

dan in den heisen Zucker hinein girt, das alles wid Zwischen 2. dicke Oblatten gefühlt.

17 Nuss Kipfel:

4. Eiweis festen Schnee schlagen, 28 dkg. Zucker, 40 dkg. Nüsse Kipfeln davon machen:

18 Nuss Stangl:

28, dkg. Nüsse 25. dkg. Zucker 2. Eidotter 1. Eiweis schnee, oben mit Eis überzihen

19 Americanische Melspeis:

3. schallen Wasser, 2. schallen Zucker. 1. schalle Feht. 1/4 kg. Rosinen 1/4 kg. gehakelte Nüsse, 1 Teelöffel Zimt, einige gewirznelken, 15 minuten kochen. dan auskühlen, dan gibt man 4. schallen Mehl hinein, 1. paket Backpulver 1. Teelöffel Natron, das

blech schmieren, ausstauben,
langsam Backen:

20 Londoner Stangel:

21. dkg. Mehl, 14. dkg Butter, 7 dkg Zucker
2. Eidotter, alles zu einem teig ankne-
ten, Messerrüken dick auswalkern,
ins blech geben, mit Marmelade
bestreichen. Die Fühle: 3. Eiweis Schnee
14. dkg gemallene Nüsse, 12 dkg. Zucker
etwas Kakau Zusamen mischen, am
Teig drauf geben, langsam Backen
warmer! Stangel schneiden.

21 Vanilie Kranzl:

1/2 kg. Mehl, 20 dkg. Feht, 20 dkg Zucker
und 1. ganzes Ei.

22 Mürbe Nusspitta:

60, dkg. Mehl 1/4. kg. Feht, 3. Eidotter
bisken Rahm, ein stük germ

mit Milch einweiken, dis zu einem
Teig machen. 1/2 stunde gehen lassen.
Von allen, 4 leibhen machen.
Fühle 40, dkg. gemalene Nüsse, 40 dkg
Zucker, Wen man den Teig auswalkert,
mit Marmelade bestreichen, dan die
Nüsse drauf! Oben, mit einem Ei
bestreichen, und langsam Backen:

23 Hönig Mehlspeis:

70, dkg. Mehl, 42. dkg. Zucker 10 dkg Hönig
4. ganze Eier, 1. Eslöffel Natron, 1. Eslöffes
voll Chakau, Ausstechen und langsam
Backen:

24 Mürbe Vaniliekipfel:

14. dkg. Butter, 7. dkg. gemallene Nüsse
7. dkg. Zucker, 17 dkg. Mehl, alles zu
einem Teig, Von welchen man Kipfeln
daraus macht, Langsam Backen,
Heiser mit Vaniliezucker bestreuen:

2 Löffel Rahm

25 Durch die Fleischmaschiene:
3/4 kg. Mehl, 1/4. kg. Zucker, 1/4 kg Butter
4. ganze Eier 1/2 Päkchen Backpulver,
saft und schahle einer Zitrone, in
3, teile, teilen, auswalkern.
Ersten teil mit Zitronen, 2 ten Teil
mit Chakau, und 3,ten teil mit Nüsse
übernacht stehen lassen, dan Backen:

26 Krem Pitta:
20. dkg. Schmeer, 10, dkg. Mehl, abarbeiten,
und ins Kühle legen, 25. dkg Mehl
1. Eslöffel Esig, 1. Eslöffel Zucker, bishen
Salz, 1. Ei, mit Wasser anmachen
zu einem Strudel Teig, und wen
der Schmeer abgelegen ist! dan
auseinander walkern, Öfter übersch-
lagen. Fühle: 8. Eidotter, 8. Eslöffel,
Zucker, 8. Eslöffel Mehl, 1. liter Milch
kochen, langsam Kochen:

27 Honig Torte:
36, dkg. Mehl, 20 dkg. Fett, 12, dkg. Zucker,
14. dkg. Honig, etwas Zimt, 3. Eier, ein
Messerspitz Natron, dan Backen:

28 Äpfel - Nuss Pitta:
1/2 kg Mehl 1/4 kg. Butter, oder 20, dkg Fett.
2. Eidotter, 1. Eslöffel Rahm, mit etwas
Wein zusamen knetten, davon, 2. blätter
machen. Fühle: 6. Eidotter 25. dkg
Zucker, etwas Vanilie geruch, eine
halbe stunde Rieren, 25, dkg. gemalene
Nüsse zwischen hinein, langsam Backen:

29 Presburger Kipfeln:
1/2 kg Mehl, 20 dkg Butter, oder 15. dkg Fett:
1. stük germ mit Milch auflassen,
etwas Zucker, etwas salz, dan anknetten
din Auswalkern. Fühle: 3. Eslöffel Milch
8. Eslöffel gemalene Nüsse, etwas
gewürznelken, bishen kochen lassen

Die Kipfel leicht zusammenrollen, mit einem Ei, schmieren, langsam Backen, heis mit Vanilie Zucker bestreien

30 Kraunel Pitta:

Man nimt 20. dkg. gemalene Kraunel mit 40. dkg Mehl gut abrupeln, 20, dkg Zucker, etwas Zimt gibt man hinein, 2. Eier und mit Rahm macht man alles an, tut das gut abarbeiten, dan auswalkern, so, Messerrükendick, und macht kleine formen daraus, Backt es, und Heiser mit Zucker bestreuen.

31 Ahnis Boot:

Zutatten: 8. dkg. Butter, 1/8 kg Zucker, 1. Eidotter, 1. Päkhen Dr. Oetkers Vaniliezucker, 1. Eslöffel Rum, (oder einige Tropfen Dr. Oetkers Rum aroma) 28. dkg. Mehl mit 1/2 Päkhen Dr. Oetkers Backpulver. (Backin), 1/8 liter Milch von einem

Eiweis Schnee; Anis. Zubereitung, Wen Butter und Zucker schaumig gerürt sind, werden die anderen Zutatten in obiger Reihenfolge, dazugearbeitet, zuletzt der Schnee, eingemengt, In eine vorm geben, mit Ei bestreichen, mit geribenen Anis, bestreut und Gold gelb Backen, man kan auch 2. Eier verwenden, und den Teig, gerübenen Anis beifügen:

32 Thee Gebäck: (Keks)

60. dkg. Mehl, 25 dkg. Zucker, 25 dkg. Butter, 1/2 Päkhen Backpulver, etwas Rum 3. Eier.

33 Spritz Krapfen:

Man nimt 1. liter Milch, last sie kochen, dan 1. Eslöffel Zucker hinein und kocht 1. liter Mehl ein, läst es gut durchkochen, dan Auskühlen

lassen, gibt 8-10 Eidotter hinein, den Schnee gut fest schlagen, auch dazu, und gut abarbeiten, dan in Heiser Feht Backen, Heis, mit Zucker und Zimt gut bestreuen:

34 Aus Stecher:

1. kg Mehl, 1/2 kg. Feth, 40, dkg. Staubzucker, von einer Zitrone die schalle hinein reiben, 6. Eidotter und 1. ganzes Ei.

35 Sirup Kuchen:

1/2 kg. Mehl, 1/4 kg. Sirup, 1. Päkhen Backpulver, etwas Natron, etwas Eigelb, das blech mit Mehl ausstauben dan Backen:

36 Butter Crem Torte:

6. Eidotter 18. dkg. Zucker, 10 dkg. Mehl saft und schalle einer Zitrone, und zuletzt Schnee von 6. Eiweis.

Ausgebacken und Ausgekühlt, die Torte 3 mal Durchschneiden und mit volgender Creme Fühlen:
Von 1/4 liter Milch wird ein wenig weggenomen, und mit zwei löffel Mehl ferrürt, dan die übrige kochende Milch langsam dazugerührt, und eingekocht, dan kalt stellen, wen die masse erkaltet ist, und ganz glat, wird 1/8 kg. Thee Butter, 1/8 Leltel Chokolade, oder Chakau, Vaniliezucker, nach und nach hinein, die Tortenblätter, damit bestriechen, forsichtig wider aufeinander gelegt, Ringsherum und Oben auch bestriechen, dan mit Grillasche bestreit, (Zur Grillasche werden: 15, dkg. Hasselnüsse geschelt, gehakt, niht gestossen und mit 12. dkg. Zucker gerestet, warm auf die Torte gestrichen.

37 Bisquitt:

6. dkg. Butter, 24. dkg. Zucker, 12 dkg. geriebene Mandeln, 2. Eier, 34. dkg Mehl 1. Päkchen Vaniliezucker, 1/2 päkchen Backpulver, 2/10 liter Milch.

38 Kaffe Torte:

1. Tasse Kaffe 1½ Tasse Zucker 1. Tasse Milch, 37 dkg. Mehl 1. Backpulver, 1.-2. Eier, dies zu einem Teig machen in eine befetette, bemehlte, sprungform geben und Backen, dan auskühlen durchschneiden, und mit Puding Creme füllen, oben auch überzihen, mit geröstetten Hafferflocken überstreuen:

39 Mohn Torte:

17. dkg. Mohn, 17. dkg, Zucker, 17 dkg. Mehl 1. Backpulver Vaniliezucker, Fülle und guss 10 dkg Butter 1. päkchen Puding

1/2 liter Milch, Zucker nach belieben:

40 Rosinen Brot:

5. dkg. Butter 8. dkg. Zucker, 2. Eier, 2 päkchen Backpulver, 1. kg. Mehl, 1/2 liter Milch 5 dkg. Rosinen, 1. Zitrone, 1.-1½ stunden in guter hitze backen.

41 Englische Stangl:

42 dkg. Zucker, 31. dkg. Nüsse, 6. Eiweis läst es gut aufkochen, dan auf 2 teile auf Oblatten mit nassem Messer schneiden, und etwas Backen:

42 Honig Krapfeln:

70 dkg. Mehl, 20 dkg. Honig, 30 dkg Zucker 2. Dotter, 1. Ei, etwas Milch, Gewürznelken 1. Kaffelöffel Zimt, und 1. Kaffelöffel Natron

43 Radou Pita:

60. dkg. Mehl, 20 dkg. Feth, 7. dotter etwas Heffe, das wird zu einem Teig gemacht, die 7. Eiweis, festen Schnee 7. löffel Vanilie Zucker, dan komt der schnee darauf und Backt es:

44 Gries Torte:

5. dkg. Butter, 3. Dotter, 15. dkg. Zucker gut abtreiben, 1/2 kg. Gries 1/2. kg pasirte Kartoffel, 1. Backpulver, den Schnee von 3 Eiweis, mit Marmelade fühlen.

45 Hasselnuss Nester:

17. dkg. Hasselnuss, 17. Zucker, 1. stangel geribene Chokolade, Zitronen schalle, das wird mit 1. Eiweis und 2 Kaffe-löffel Rahm angeknetet, in kleine Kugeln geformt, in Kristalzucker gewelkert, mit dem Finger, in der mite eindrüken, das loch mit Marmelade

füllen, im Rohr Backen - Trocknen:

46 Kakau Torte:

12. dkg. Margarine oder Butter 4. Dotter 25 dkg. Zucker, 1. Tasse Milch 1/4 kg Mehl 2 löffel Kakau 1. löffel Backpulver 1. Klar Schnee, Zitronenschalle, Butter flaumig Rühren, Dotter und Zucker beimischen und noch 20 Minuten Rühren dan kommen Zitronenschalle Milch Kakau Backpulver und zuletzt der Schnee und Mehl dazu. Nach dem Backen mit Marmelade fühlen und mit Schokolade glazur überzihen:

47 „Kakao (Kuchen)" Torte:

10 dkg. Butter 20 dkg. Zucker 2 Dotter 1/2 stunde flaumig Rühren 40 dkg Mehl 1. pakhen Backpulver 1. pakhen Vanilie Zucker von ein 1/2 liter Milch 2. finger weniger

den Schnee gut Rühren 2. Eslöfel
foll Kakao 1 Citrone saft und
schalle :

48 „Crem Pita"
18 dkg. Butter 18 dkg Mehl 1 Dotter
von 1/2 Citrone den Saft etwas Salz
1/2 Caffelöfel Zucker anmachen wie
ein Strudelteig, den 4ten teil Mehl
in den Butter hinein wirken, auf
2 teile durchschneiden u. backen .
„Fühle"
6. Dotter 15 dkg Zucker 1/2 stangel
Vanilie gut Rüren, dan 8 dkg Mehl
4 deciliter milch am offenen Feuer
kochen und von 6 Klaar den
Schnee, heiser hinein Rüren, dan
Zwischen den 2 Teilen Füllen.

49 „Wasserspatzen"
1. Cimendl schmalz 1. Cimendl Rahm
ein wenig Salz 1. Eslöfel Zucker
4 Eidotter 1 dkg. Germ und in Wasser
Hengen und in Kristallzucker ein
pudeln . dan Backen.

50 „Hafferflocken pusl"

1/4 kg Hafferflocken 10 dkg. Feht leicht
Resten 20 dkg. Zucker 2 Ei etwas Vanilie
geschmak flammig Rüren 4 löffel Mehl
und etwas Backpulfer

51 „Kakao Stangel"
60 dkg. Mehl werden mit 20 dkg Feth
abgearbeitet, 25 dkg Zucker 1. Ei
1. Caffelöfel Natron 6 Eslöfel Milch
1 löfel gewürznelken (oder Zimt) den
Teig in 2 Teile Teilen in einen Teil
Kakao der 2te bleibt licht, auswalkern

in blech mit Marmelade bestreichen den Kakao teig oben drauf und Backen!

Ärmel 21 Marschen angefangen jedesmal von jeder seite 4 Marschen aufnehmen bis bis 64 Marschen dan jedesma von jeder seite nur eine aufnehmen bis die Kugel fertig ist bis Marschen

Forderteil

beim Hals aufeinmal 12 Marschen abnehman dan 3 mal 6 Marschen dan die Achsel auf 3 mal abschliesen

allos übertragen zu Pulovern!!

52 (Ribisl Kuchen:)

2 Eier, so schwehr Zucker, 150 gr. Mehl, Backpulver, Milch, 1. päkhen Vaniliezucker

53 (Kranz kuchen)

1/2 pfd. Margarine, 1/2 pfd. Zucker, 1 1/2 pfd Mehl, 1 1/2 päkhen Backpulver, 2 päkhen Vaniliezucker, 1/2 liter Milch, 5 Eier, Kakao, Rumaroma, Eiweis schlagen!

54 (Schler Kuchen:)

6-8 Eier, 300 gr. Zucker, 300 gr. Mehl, 1/2 päkhen Vaniliezucker, 1/2 päkhen Backpulver, 4 Eslöffel Wasser, 3/4 Stund Backen

55 (Kakao Torte)

Man nimt 200 gr. Margarine 500 gr. Zucker, 3 Eier, 1 päkhen Vaniliezucker, etwas Zitrone, und Rürt es eine 1/2 stunde flaumig. dan 1/2 liter Milch 40 gr. Kakao, 1 päkhen Backpulver. mischt ~~es~~ dan alles zusamen, dan langsam Backen, wie eine Torte.

56 (Wasser Spatzen:)

eine schahle warmes Schmalz
1. schahle Ram, ein bishen Hefe, in
ein bishen Milch aufgehen lassen,
dan 3 Eier dotter, bishen zucker, bishen
salz, bishen Zitrone, dan soviel Mehl
was das braucht, das es so fest ist
wie ein Butter, dan 2 stunden in
Wasser hengen, dan nimt man
den Teig heraus, gibt im aufs
Teller, dan macht man kleine
Kipfl, taucht sie in Kristallzucker
ein, und dan Backen.

57 (Hondl Kipfl)

1/4 kg. Margarine und 1 liter
Mehl, ripelt es gut ab, dan nimt
man 3 Eidotter, pisl Zucker, pisl
salz, pisl Zitrone, und die ein-
geweichte Heffe dazu, und macht
den Teig am Brett an, dan
last man im eine 1/2 stunde liegen
dan macht man kleine Kipfl:

58 Butterteig Pusserl.

25 dkg. Butter, 25 dkg. Mehl, 5 Eslöffel
Zucker, etwas Vanilie, 3. Eidotter, zu
einem Teig machen, dan ausstechen
und Backen, Vom Eiklaar riert
mann pusserl fon den gebackenen
Butterteig Pusserl pikt man zwei
mit Marmelade zusammen und gibt
obendrauf den Puserlteig, darauf
und lasst sie nur ein bishen
trokneu:

59 Crem Pitta:

20 dkg. Schmeer, 10 dkg. Mehl, tut
im abripeln und legt im in die
kälte, dan nimt man 20 dkg. Mehl
2 Eidotter pisl salz und ein Wein
anmachen, wie ein strudel Teig
pisl rasten lassen, dan auswalken
den Schmeer fleg drauf geben, dan
eine 1/4 stunde rasten lassen so
3 mall:

60 (Weise Zuckerpusl:)

6. Eiweis 7. löffel Zucker 1 Eslöffel Esig, am Feuer schlagen, so wie Alve, dan Nüssen nach beliben fein hacken, hinein geben, und ins beschmirte Blech geben und Trocknen:

61 Tauben Tregel:

5 Eslöffel Zucker 5. Eidotter etwas anilie ein wenig Zitronensaft und gut rieren dan backen.

62 Kakao Kuchen:

20 dkg. Margarine 1/2 kg. Zucker 4 ganze Eier, 1. päkhen Vanilierzucker werden flaumig abgeriert 1/2 liter Milh, 5 dkg. Kakao Zitronenschalle und 1 päkhen Backpulver 1/2 kg. Mehl darunter mischen und 3/4 strunde Rühren, flaumig Backen..

63 (Zwibaks Makronen)

4 ganze Eier, Eiweis zu Schnee schlagen 4 Nussgroose stück Butter. 16 Eslöffel Zucker 20 Eslöffel Zwiebak krummel 2 Eslöffel Kakao 1. Zitrone abgeriben Teig nicht zu weich, auf Oblatten backen etwas Backpulver, und geschmaks Aroma. es get auch ohne Oblatten:

64 Ribelkuchen.

Man nimt 1 pf Mehl etwas Salz 10 pfenig hefe 1/4 pf Margarine und etwas Ohl ripelt die Margarine mit den Mehl ab und macht dan den Teig gut abarbeiten am Nudelbret beschmiert das Blech welkert den Teig aus und legt ihm aufs Blech beschmirt im mit einen Ei und gibt die Ribel drauf 12 1/2 dk Margarine 12 1/2 dkg Zucker und 25 dkg Mehl das gut zamwirken und Ribel draus machen langsam baken

Haselohre Strumpf.

Röhre 17 cm Fuß 12 cm

12 Marschen 1 nadel.

Edmunt Sohl.

Strumpf

16 Marschen jeder Nadel

32

Röhre 14 cm hoch Farfus 22 cm bis cu die abnen 17 cm

Albert Handschuh.

16 Marschen auf jeder Nadel anfangen. Rampfel 9 cm hoch dan 3 cm glat stricken dan den Daumen anfangen jeder seite 10 Marschen aufnehmen dan 9 cm hoch stricken dan gach abnehmen von Daumen bis cu die Finger abnem 9 cm dan 6 abnen cu 2 mal rum

stricken dan gach ermachen

Schneehaube 120 Maschen anfangen 10 cm hoch schtricken 2 rechts 2 Links dan Lastma 36 Maschen firs Gesicht und schlist si gleich ab die übrigen Maschen strikt man dan 17 cm hoch und dan nimt man zwischen die zwei Nadel di 17 + 18 ab sowi bei einer Ferse und wen man fertig abgenommen hat dan nimt man von jeder Seite 24 Maschen auf auch vom Gesicht die abgeschlosenen Maschen mais man wieder aufnehmen und strik Daumenhoch 2 rechts 2 links um die ganze Haube rum dan schlist man ab und die Haube ist fertig.

17 u 18 abnehmen

17 cm hoch

24

aufnehmen

120 Maschen

10 cm hoch

Schnee Haube

Länge 31 cm. bis abnam Höhe 14 cm.

Kappen oben anfang 17+18 werden abgenom. nach fertigung Ringsherum + daumen hoch austricken. unten beim schnabel werden 3 marschen von jeder seite abgenomen jedesmal rum

abnehmen die 17+ 18 Marsche

17 cm bis zu abnam

Schnee Haube

24 marschen aufnehmen

von jeder Seite

10 cm hoch

120 Marschen anfangen

hochsingsum einen Daumen hoch stricken dann abschliesen

Edmund Handschuh.

9 cm hoch zwei rechts zwei lings, dan zwerch Finger hoch glat stricken dan den

Daumen anfangen von jeder seite bei zwei nadel 8 marsch en aufnemen jedesmal einmal drüber stricken, Daumen länge 6½ cm dan gach zuma hen, von Daumen bis zu die Fingerspitzen 7 cm 7 stricken dan gach zumachen

Walter

7 cm 2 mal 1 finger breit glat dan den Daumen 5 cm lang von Daumen bis zu die Fing 6 cm dan gach abnemen.

Walter Strumpf Edmand

anfang 15 Marschen Röre 28 cm lang 31

forfus 12 cm dan abnem machen

" 14 "

Anleitung: zur (Baumwolle № 315)

Strickgarnitur: für Mitzi

Hose

240 marschen auschlagen, bis zum Zwikel 34 cm hoch gestrikt.
Zwikel wird mit 3 marschen angefangen, und aufgenomen, bis 43 marschen wird dan abgenomen bis 3 marschen,
Fuß länge 13 cm.

Hemd:

220 marschen angefangen 24. cm hoch dan, den, Schluß 2. Rechts 2 Lings, 6 cm, hoch, dan glat ~~striken~~ striken, jede 10 te marsche, eine aufnehmen, dan einmall driber striken, dan wider jede 14 te marsche eine aufnehmen so das 40 marschen mehr sind. wie oben, von Schluß, dan wird 26 cm hoch rechts gestrickt, dan wirds abgeschloßen:

Rund Stricknadel № 2½.

Babi Wolle, Hemd Mitzi
Anfang 190 Marschen, abschluß 40. mehr
Hose!
210 Marschen. Anfang.

Pulover Strickanleitung:

Stricknadel № 3.

Anfang beim Muster 2 glat 2. ferkert
Vorderteil: 100 marschen anschlagen
22 Reihen hoh 2 glat 2 ferkert
3 aufnahmen 140 Musterreihen in jeder
32 Reihe beiderseits 1. marsche aufneh-
men, bis zu 108 marschen.
Dan 4. aufeinmall abnehmen, dan
4X1 marsche lingsüber, mit schwarz
und zurük, dan 3 reihen weis,
Das Norwegermuster Anfangen:
Nach den Muster 3 reihen weis 2 reihen
schwarz, dan das Muster.
Die 1. marsche glat dan ferkert, 16 reihen
dan den Hals mitten 21. abschliesen,
dan zurük striken, und 4. marschen
abschliesen 14 reihen hoh dan schluss
machen:

(Rükseite:)

100 marschen anschlagen, 22 reihen hoh, 2, glat 2. ferkert dan 3 aufnahmen. (1. lings 1 mitte 1. rechts) 140 musterreihe, in jeder 32 reihe beiderseits 1. aufnahme bis 108 marschen. (Armloch) 6. marschen auf einmall dan 4.X1. marsche abnemen, von Armloch werden 6. Musterreihen gestrikt dan 2X16 abnehmen, den rest auf einmall.

I. „Sportjacke" Nadel № 3.
Forderteil rechts 60 marschen anschlagen, die ersten 8 marschen rechts dan 2. marschen lings, 5 glat, alle 3. marschen hoh, die 2te lings 2. marschen machen, 1. glat 3 glate mit 2. glate abnehmen, wider 2 marschen ferkert 5te glat, beim 4ten Nadel hoh das Knopfloh machen, an und 3 lassen 3 abnehmen dan wider aufnehmen; dan wider, 9 Nadl hoh und das 2te Knopfloch machen.

II
Halbes Vorderteil: 60 marschen anschlagen 28 cm. Musterreihe, vom Armloch bis zur Ahsel 14 cm vom anfang bis zum Ahsel ausschnitt 40 cm.

III
Rükenteil 82 marschen Ahselbreite 32 marschen beim Armloch 4. marschen auf einmall abnehmen 3x1 6 marschen aufnehmen von jeder seite Ärmel 76 marschen anschlagen 13 marsch. aufnehmen, von jeder seite werden 9 marschen beiderseits Verloren abnehmen.
(6 Reihen Kragen)

„Anleitung zum Norwegermuster"
Nadel № 3
Vorderteil: 100 marschen auschlagen
22 reihen 2 Rechts 2 lings 110 Muster
jede 26 Reihe beiderseits 1. marsche
aufnehmen (108) marschen 16 Reihen
muster (Armloch) 1. Reihe beiderseits
4. marschen abhekeln 2. 3. 4. 5. Reihen
je 1. marsche abhekeln (92) marschen
2. Reihen schwarz rechts auf der
Rechten seite 3. Reihen weis 2 reihen
schwarz 15 Reihen Muster, bis zum
Hals 12. Reihen Muster, die erste reihe
beiderseits von der Mitte 10 marsch.
abhekeln 2te Reihe beiderseits 4
marschen abhekeln. (Achseln)
1. Reihe beiderseits vom Rand aus
16 marschen abhekeln, 2 Reihen
Beiderseits vom Rand 16 marschen
abhekeln.
wen die 4 Marschen abgestrickt
sint dan 7 mal rum stricken dan
die Achsel anfangen.

(Rükenteil:)
100 marschen auschlagen 22 Reihe
2. Rechts 2. lings 110 Muster.
jede 26 Reihe beiderseits 1. marsche
aufnehmen, 108. marschen 20 Reihe
Muster. (Armloch) 1. Reihe beiderseits
6. marschen abhekeln (88 ma.
[27. Reihen Muster bis zum Hals)
bis zur Achsel genau soviel, Reihe
wie beim Vorderteil Achsel 2 mal
beiderseits je 16 marschen abhekeln.
Achselbreite = 32 marschen dan
die mitleren Restmarschen (24)
abhekeln:
Ärmel: 36 – 46 marschen auschlagen
25 Reihen 2 Rechts 2 lings 56 Reihen
Muster, jede 5. Reihe beiderseits
1. marsche aufnehmen (58 marschen)
125 Reihen Muster von der 20 Reihe
an jede 12 Reihe beiderseits 1. marsch.
aufnehmen (80 marsch) Kugel: 48 Reihe
Muster in der ersten Reihe beiderseits

2. marschen abhekeln, dan
jedes mall, 1. marsche gleichmäsig
abhekeln, das in der Dritletzten Reihe
3. marschen, dan in der vorletzten
4. marschen, in der letzten Reihe
12. marschen übrig bleiben der Schluß.
Kragen: um den Hals herum fängt
man ganz locker 104 marschen
auf strikt, einmall glatt darüber
dan nimt man 4. marschen ab,
das 100 marschen bleiben strikt
2. Rechts 2. lings (26 Reihen) Hoch!
dan schliest es ganz loker ab:
Schluß.

Leibl doppette Wolle. Forderteil
144. Marschen anfang, jeden
Daumenhoch abnemen eine Marsche
bis 5 abnen, dan 2 Finger hoch strick-
en den jede zwei Finger hoch 1 aufnem
bis finf dan Ahrmloch forderes 7
Marschen abnemen, dan 3 x 1 Marsche
abnemen.

74 Rückenteil eben so stricken
bis zum Ahrmloch, 5 Marschen
auf einmal abnemen, und dan
stricken bis zum Hals, die Marschen
in drei teile ferteilen, und zuerst
den Hals abschlisen und dan die
Achselmarschen auf zweimal abschlisen.

(Marschen breit)

Walter Pulover:

Vorderteil 90 marschen
Rücken 80 "
länge bis zum ärmel 23½ cm
vom ärmel loch bis zur Achsel 14
beim armloch 5 marschen auf
einmall abgenohmen, dan 2 dan
1 marsche.

Ärmel 21 marschen angefangen jedesmall von jeder seite 4 marsch aufnehmen, bis 64 marschen dan jedes-mall von jeder seite nur eine aufnehmen, bis die Kugel, fertig ist bis marschen.

Vorderteil, beim. Hals aufeinmall 12 marschen abnehmen, dan 3 mall 6 marschen dan die Aksel auf 3 mall abschließen.

Walter Ärmel

23 Maschen anfangen von jeder seite zwei Maschen jedesmal aufnemen bis 51 Maschen sint dan nur jedesmal von jeder seite 1 Masche aufnemen bis 80 Maschen sind dan ist die Kugel fertig Ärmelenge 40 cm

Manfred Ärmel

22 Maschen anfang dan 3 Maschen von jederseite aufnehmen bis 48 M. dan von jeder seite 2 Maschen bis 61 M. dan von jeder seite 1 " bis 100 sint.

Martin Polover

Rückenteil 115 Maschen angefangen bis zum Armloch jeder seite 4 Maschen aufgenommen 34 cm hoch bis zum Armloch, dan 4 Maschen jeder seite abnemen dan 3, dan 3 x zu 1 Masche dan ists Armloch fertig, dan bis zur Achsel 22 cm dan auf zweimal die Achsel abschliesen.

Forderteil.

200 M

5 g Fleisch 1,00

3 g Speck 4,50

5 g Schmalz 6,00

10 g Wurst 3,00

~~11,80~~

15,50

195 − 50 = 145

Siedlung Reise!

Von der Heimat bis Deutschland

Adresen

Gebrüder

Heitmann

Kuchengelb

Farben u. Chemische Fabrik

Köln 3.

Eva Riffert

Unterkinach/Villingen

Schlegeltal № 21 Schwarzwald.

1.944.

Siedlungsreise!

Von Ruma, abgang am 17. Oktober 11 Uhr Vormitag.

Über Voganj Mitrowitza übernacht.

abfahrt 18. X 8 Uhr. über Lačarak, Martinci, Kuzmin, Kukujevci, Bačinci, Gibarac, Šid, Tovarnik übernacht.

19/X über Sotin, Vukovar, Borovo, Dalj: übernacht.

20. X über Bjelo Brdo, Sarvaš, Essegg, Redfala, Adolfovac, Kravic Josipovac übernacht

21. X in Josipovac

22. X " "

23. X " "

Da wurden wier gezwungen Vorspan zu fahren:

24. X. abfahrt 10:30 Uhr über Petrijevci, Lac, Valpovo übernacht.

25. X abfahrt 7 Uhr über Veliškovci, Gad, Lukovci, Podr. Podjajci,

Sv. Durad, Dolni Micholjac
Um 2 Uhr nachm. überfahren wier die Drau, und sein auf Ungarischen boden, Dravoszabolz, Gordischa übernacht.
26.X. noch in Gordischa
27.X.
28.X.
29.X. auch hier musten wier nochmal Vorspan fahren, das hatten wier unsren Kreisleiter zu verdanken:
30.X abfahrt über Harkako, Kovacs-hida, Dravoszerdaholi, Kemes, Veiszlo, Baranyahideg, Csanyroslo, Sellye: übernacht.
31.X. abfahrt über Bogdassa, Dravo-fok, Teklafalu, Ketujfalu, Odol Segedvar, Somogyapati übernacht
1.XI über ~~Pusta~~ Patosfa, Magyarlad, Hensze, Kadaskut, Gige, Csököly, Jako, Nagybajom übernacht,

2.XI über Böhönyi, Nagyszakesi: Pusta übernacht:
3.XI über Nemesvid, Samogysimo-niyi, Balatonmagyaul, Alsopaty. übernacht.
4.XI über Keszthöly, Karmacs, Geljulevesz, Salsszentlaszlo, Zelautvarnes, Zalaszentgrot, Zalaber: übernacht
5.XI über Csehimindsent, Csipketek, Kam, Rum, Baloszamegyes, Rabak-ovacsi, Ikervar, Sarvar, Rabasöjen, Alsopati: übernacht.
6.XI Tompaladony, Sajtoskal Simasag, Ujkör, Lövö, Sopronkövesd. übernacht.
7./XI. über Kophaza, Sopron, um 10:30 Uhr die Reichsgrenze überfahren: weiter Klingenbach, Wulka-Prodersdorf, Gröshöflein, Müllendorf, Neufeld: am See übernacht sehr kalt u. Reggen

Freilager.

8. XI über Pottenbach, Gösseldorf, Leobersdorf, Hirtenberg, Berndorf, Feisau, Grillenberg, übernacht.

9. XI über Pottenstein, Fahrafeld, Weisenbach, Neuhaus, Altenmark, Teneberg, Hirschhof. Ub.

([illegible] Kroisberg)

10. XI über Hamberg, Heimberg, Heinfeld, St. Veit a.d. Gölsen, Rotheau, Wilhelmburg, St. Georgen. übernacht.

11. XI. über St. Pölten, Gerersdorf, Gros-Siring, Loosdorf, Melk, übernacht:

12. XI Ording, Erlauf, Kammebach, Neumarkt, a./d Ybbs. Katingsburgsthall, Blindenmark, Amstetten. Kinberg übernakt

13. XI. über Ud, Strengberg, Ens, übernacht;

14. XI Ebelsberg, Linz, Wilhering, Alkoven, Eferding, Kappelding, übernacht.

15. XI nach Raab,

16 XI Boining, Niderleiten, Andorf, Siegharding, Alfersham, Galing, Taufkirchen, Teufelsbach, St. Florian, a.I. Schörding; a I. das war Donerstag übernacht:

von 17.–22. XI. in Schörding, Abens bin ich mit den Zugg abgefahren zur Familie nach Oberndorf. a. Melk. Nider Österreich.

23./XI in Oberndorf angekomen.

24. XI noch hier

25. XI von hier abgefahren nach Schörding:

26. u. 27. XI. noch in Schörding:

28. XI abfart mit Wagen nach Oberndorf am selben weg, welchen wier kamen am „Eder Gut“ Gemeinde Weitzenkirchen übernacht

29. XI in Asten bei F. Offenauer übernacht:

30 XI über Amstetten, Matzendorf, Euratsfeld übernacht.

1. XII über ~~Steinerkirchen~~ Steinerkirchen, Purgstall, um 12:30 Uhr in Oberndorf angekommen 1944.

An 17. April da der Russe naher kam, und man Uns Angst machte

Siedelten wier mit Wehrmachtsauto
nach Ober Österreich zum Bruder nach
Ansfelden.
am 20 April bekamen wier Quatir
bei der „Freithoferin" in Wettingsdorf
bei Anna Plass, speter Ömer:
Da blieben wier bis 19 August 1946
dan Siedelten wier als Ungardeutsche
nach Deutschland.
Abfahrt von Kl. München bei Linz.
über Salzburg, Piding, Traunstein
Augsburg: Ashafenburg Würzburg nach
Friedberg. (Hessen.) ankunft den 22 August
nachmitag.
Am 26 August vormitag wurden wier
mit Lastauto nach Burgholzhausen
den lekten Kaf Hessens gebracht.
in der Wirtschaft Joh. Konr. Schröder
bekamen wier eine Kartoffesuppe frei
nacher wurden wier ins Quatir
gebracht, So kamen wier, weil

wier eine Große Familie wahren, in
die Gärtnerei Rudolf Seidel.
von der Reise, in Aschaffenburg habe
ich, ein Telegram, und das Zweite in
Friedberg, an Unsren Sohn Sep abgegeben
das Ehr weis wo wier uns befinden.
Sepp kam dan zu Uns aus Algäu
Kr. Memmingen am 8 September
1946.

Im September 1950
Kaufte ich eine Baracke in
Bad Homburg, welche wier zu
einen Behelfsheim ausbautten
begin im Februar 1951. und am
28 ~~A~~ Juli übersiedelten wier.
die Kosten wahren, um 3.600 Dm.

(Adressen:)

Juli Kreutzer Haid. 90.
Post Ansfelden: O. Öst.

Mayr Juli und Mandi Kreutzer
Post Ansfelden Freindorf 124. O. Öst.

Adam Graf. Freindorf 45.
Post Ansfelden. O. Öst.

Maria Bonigut Bad-Reichenhall
Nonnenstrasse B.L. 10. II 91 Bayern:

Josef Graf Howach a.d. Tannen
bei Litjenburg Kr. Plön:
(24) Ost Seebad:

Franz Götz Melsungen:
(16) Waldstrasse 34/36.

Dr. Hans Wagner Tierarzt
Phillipsburg: Baden

Martin Linzner (Seppasch)
Röhl: bei Bitburg: Bayern:

Anna Benčić Ruma ~~Rumečka~~ Rumecka br 44 Jugoslavia

Stefan Grossmann
~~Lager Switelsky St. Martin~~
Wagram Post Pasching: O. Ö.

(16) Jakob Tonreiter
bei Bartholomäus, Rassdorf: 1.
Kr. Rottenburg: a.d. Fulda.
(Post Hönebach)

Ing. Martin Pflug
Darmstadt - Eberstadt.
(16) Hügelstrasse 7.

Paul Reimprecht
(17a) Lindach: 20 Kr. Mosbach:
Baden:

Anna Rüffert Johannis Eisenlohrstrasse 137 (14) Reutlingen Württ.

Paul Wagner. Hüllseife 2
Post Niederfischbach a.d. Sieg:
Kr. Altenkirchen:
(bei Frau Luzi Halstein
(22b) Westerwald: Reg. Bezirk Koblenz:

Wichtige Raatschläge:

Ist die Wäsche beim Bugeln etwas angesengt, Reibe die Betrefenden stellen mit den Ausgeprosten Saft einer schnell geschälten Zwiebel Gründlich ein Anschließend wird mit Klarem Wasser nachgespült: =

= Schmutzig gewordene Spielkarten reibt man leicht mit Kölnischwasser ab und glättet sie nach dem Trocknen mit wenig Kartoffelmehl: ——

Wenn Sie Ihre weißen Türen und weißen Möbel mit Heißen Wasser abreiben, dem sie vorher einen Schuß Petroleum zugefügt haben, so werden sie wieder Spiegel-blank eine abschließende Politur mit einem wollenen Tuch gibt nicht nur Glanz, Sondern nimmt auch den Petroleumgeruch:

Magdalena Gerum 13702 Chaplside

Cleveland 20 Ohio U.S.A.

Eva Riffert Unter Kirnach Vilingen
Schlegeltal № 21. Schwarzwald

Erdbären eingemacht

25 minuten kochen auf 75 gr.

Stachelbären,

30 minuten kochen auf 75 grat

Erbsen.

2 stund kochen auf 100 grat

Bohnen

2 stund kochen auf 100 grat

Fleisch

2 stund kochen auf 100 grat

Gurken

30. Minuten auf 75 grat

(Zuckergurken)

20 – 30 Minuten 70 Grad C.

(Karotten)
90 – 120 auf 70 Grad, C.

(Sellerie)
60 – 90 Minuten 98 Grad, C.

(Tomaten)
25 – 30 auf 90 Grad, C.
Man wasche schöne reife Tomaten, nachdem man sie vom Kelch befreit hat, durchsteche sie mehrmals mit einem dünnen Hölzchen, oder schneide größere in gleichmäßige, ziemlich dicke Scheiben. Dann lege man sie in Gläser, übergieße sie mit abgekochtem warmem Wasser und erhitze sie.

(Tomatenmark)
25 – 30 Minuten 95. Grad, C,
Tomaten nach dem waschen in stücke schneiden, unter fleißigem Umrühren so lange kochen, bis die Masse etwas eingedickt ist, und dann durch ein feines Sieb treiben. Das heiße Mark einfüllen und erhitzen

(Aprikosen)
Zuckerlösung 250,g. Zucker auf 1. l Wasser
Man hälfte und entsteine die Früchte, schichte sie in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie
Erhitzungsdauer: 25 – 30 Minuten 75 Grad, C.

(Birnen:)
Zuckerlösung: für Süße und saftige Birnen 100 – 250 g. Zucker auf 1. l. Wasser, für weniger süße mehr Zucker.
Erhitzungsdauer: für weiche, saftige, geviertelte Birnen in engen Gläsern 25. Minuten, in weiten 30 Minuten bei 90 Grad. C.: für weniger weiche Birnen in engen Gläsern 35 Minuten, in weiten 45 Minuten bei 90 Grad C. für harte aber doch reife Birnen in engen Gläsern 45. Minuten in weiten 50 Minuten bei 90 Grad C.

(Mirabela)

Erhitzen 25–30 Minuten
auf 75 grad.

Juli

Grüneskleid	24.80 M
Blaueskleid	19.50 M
Strümpfe	4 "
"	~~1~~2.80 M
Hinoll	5. M
	56.10